

# 浜の力になれるか？

## 水産加工技術の普及について

信太 茂春

水産加工へのお誘い

水産試験場の加工部門では、水産加工技術の普及指導事業を行なっています。この事業は、水産加工実習や講習会など、水産加工全般について広く展開していますが、これらは水産加工業者だけを対象にしたものではありません。近年、魚価の低迷に対応した漁家経営の安定化を図る施策が打ち出されていますが、漁業協同組合や漁業者の方々の中には水産加工を付加した経営形態を検討中のところもあると思います。そんな時、水産試験場の普及事業を利用して、水産加工に取り組んでみてはいかがでしょうか？

浜に密着した調査が殆どない加工部門は、漁協・漁業者の方々に“何をしているのか分からない”加工部門があることを知らなかった”と言われることもありませんが、この事業で浜との架け橋を創れるものと考えています。そこで六月中旬に日高管内浦河町荻伏漁業協同組合で実施した内容を紹介し、水産加工への興味を少し高めていただきたいと思います。

サケで何かを造ってくれ！

荻伏漁業協同組合では、漁協・漁業者のアイディアや地元の水産加工原料を生かした製品を販売する直営売店を開設予定でした。そのため漁業協同組合と水産技術普及指導所（日高支庁）がサケフレークの製造実習を開催して、漁協婦人部の水産加工への関心を喚起し、その準備を進めていきました。そして、四月から水産技術普及指導所と打ち合わせ、加工実習の第2弾を普及指導事業（加工講習会）として行うことを決め、六月に実施しました。その間、加工実習の内容を検討した訳ですが、要望された課題は、孵化放流事業の成功により、近年、最も安定して漁獲されながら、魚価安が顕著なため付加価値の向上が求められている北海道の重要水産資源の“秋サケ”の加工でした。これまで、サケの加工実習と言えば決まって、燻製、トバ、フレークなどの定番を中心に造ってきましたが、今回は「サケを使って何か新しい物を造ってく

れ！」の要望に答え、「水産加工への興味が増し、造ってみようか！」と言ってくれそうな新物にチャレンジしました。そして、やや定番に近い「蛙ウインナー」と北海道初登場の「蛙しようゆ」を実習品目とし、併せて水産加工や販売、そして家庭でも役立つと思われる食中毒防止法等を含めた食品衛生について講習を行うことにしました。

楽しい実習？、美味しい講演！！

よく晴れ、暖かった六月十二日、ふるさとを拓く人造り”を指す(社)日高地域人材開発センター(浦河町)で、水産技術普及指導事業の本番を迎えました。参加者は、全体二十三名の中で、関係社を除くと、漁業者一名十婦人部五名の計六名と少数ですが、加工実習をするには丁度良い人数でした。

蛙肉を原料に使った二つの加工品の特徴を簡単に説明します。蛙ウインナーは、魚肉ソーセージに似ていますが、スパイスを効かせ、羊腸(人工ケーシング)に詰めることで、ビールのつまみに合うよう特徴を出しました(図1)。ケーシングの径(太さ)を変えるだけでフランクフルトにもなります。また、蛙しようゆは、蛙肉と麵、食塩を混合し、醗酵させるだけの魚醤油ですが、原料に蛙の精肉だけを使い、魚臭のない製品を目指しました(図2)。脂肪の少ない秋サケは、熟成中の脂質

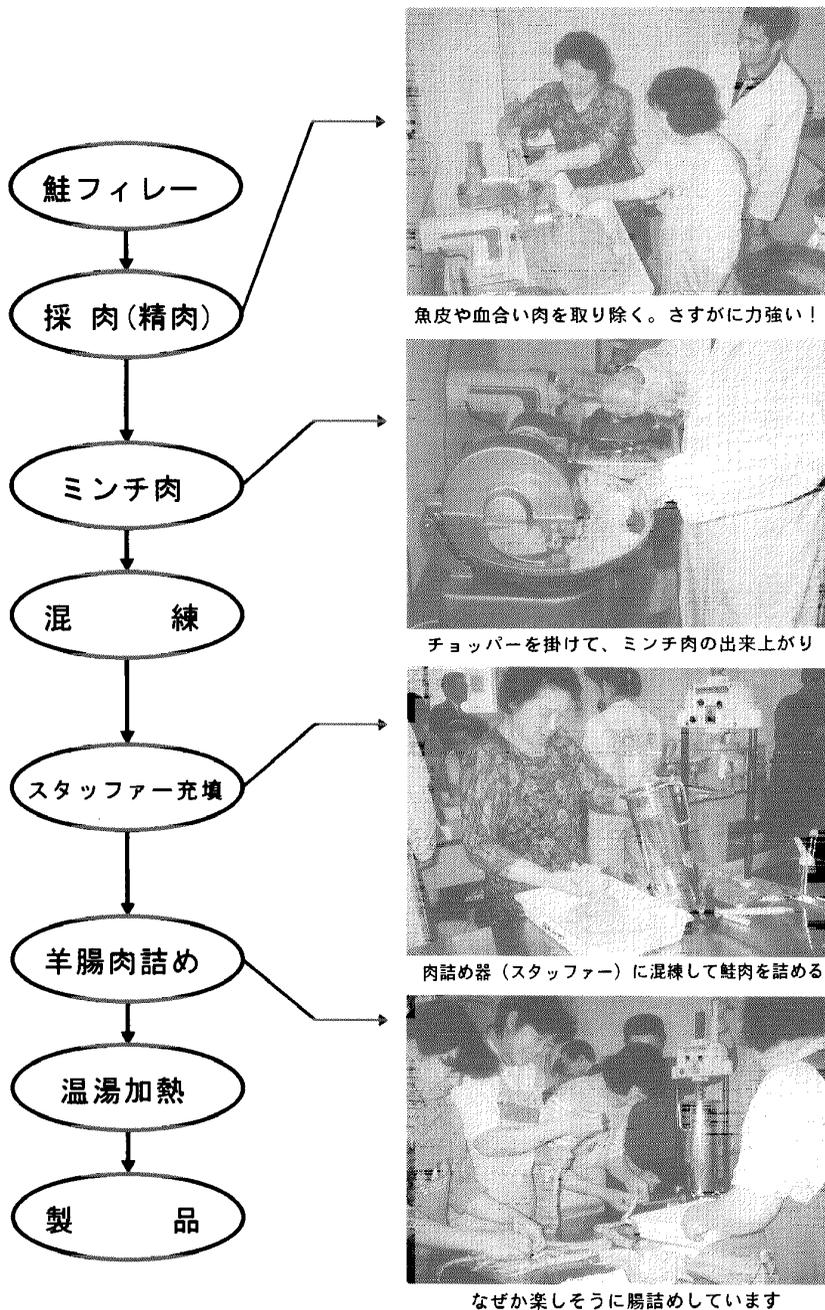
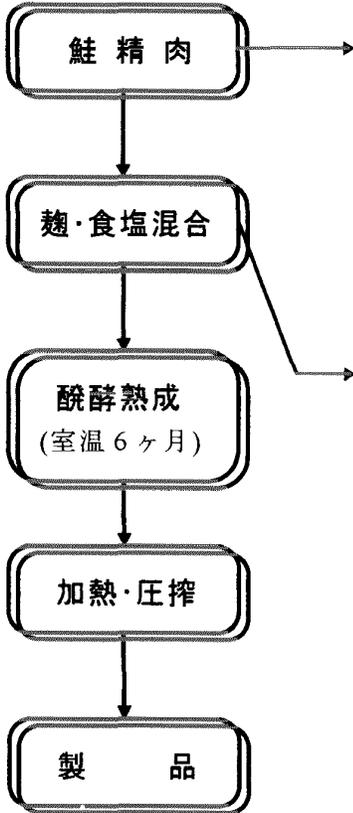


図1 鮭ウインナーの作り方

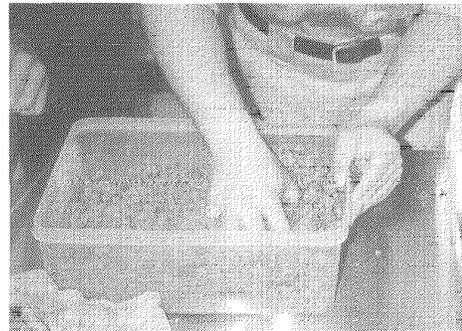


講習会の熱心な聴講お疲れ様でした。

の酸化（油焼け）の心配が少ないことから、魚醤油の原料には適していると考えられます。加工実習では、初めてのウインナー作りを楽しみながら、ホッケのつみれも同様な方法で作れることを知って、「水産加工は意外と簡単!？」を実感されたようです。そして、鮭しょうゆ作りでは、ただ混ぜるだけの作業に驚かれたようですが、「酵母によってタンパク質が分解し、アミノ酸（エキス）が増加して美味しい醤油になる」の説明だけで、未だ見ぬ六ヶ月後の鮭しょうゆを想像していただきました。なお、鮭しょうゆは順調に熟成が



鮭肉を器に入れる



醤油麴と食塩を良く混ぜる

図2 鮭しょうゆの作り方

進んでいるようで、早くも「获伏漁協の特産品……！」と期待されているようです。

講習会は、作業後で多少お疲れのようでしたが、出来上がった鮭ウインナーの「美味しい！」試食に始まり、食品(食べ物)がなぜ腐敗し、食中毒が発生するか?の講習内容で、食品加工上だけでなく、家庭でも役立つ衛生管理について理解を深めていただきました。

普及指導事業を終えて

九月一日オープンした获伏漁業協同組合の直売店は、悪天候にもかかわらず、まずまずの売上げでスタートしたことを聞いて大変喜んでいました。売店の開店に先立って、获伏漁協と地元加工業者の方々が販売商品の加工相談で来場しました。今回の水産技術普及指導事業で行われた加工実習や講習会は、製造販売に直結していませんが、漁協と水試の交流が始まった事で、大きな成果があったと言えるのではないのでしょうか。

さて、水産加工技術普及指導事業はたいへん身近な内容で行っています。浜にある最も新鮮で美味しい水産物の加工に関することを水産試験場にお問い合わせください。漁協・漁業者の方々のご相談を心よりお待ちしております。

最後になりましたが、水産技術普及指導事業の開催にあたり、多大なご協力をいただき

ました获伏漁業協同組合、浦河町水産課、日高東部水産技術普及指導所、日高支庁水産課の皆様には深く感謝いたします。